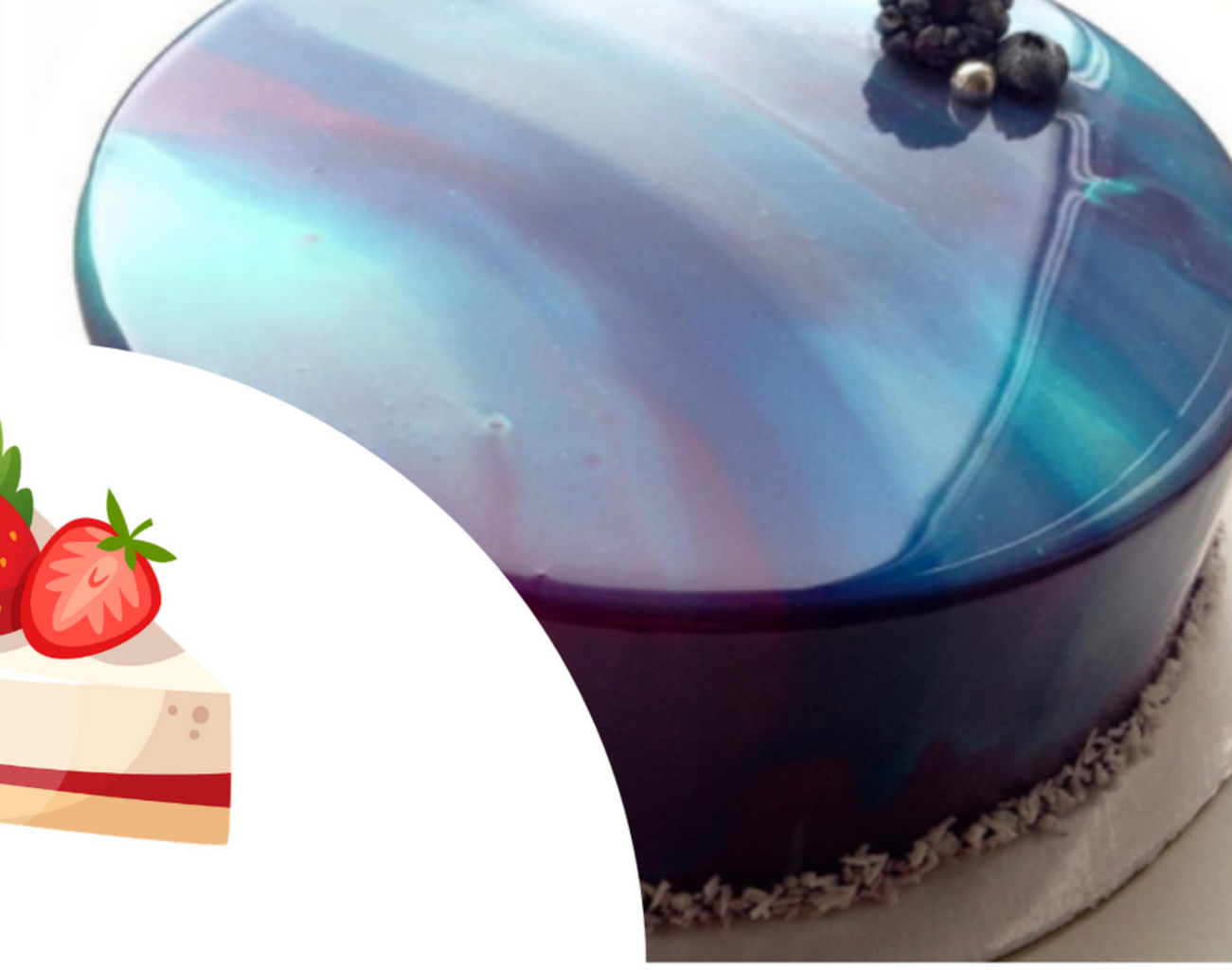




SOBREMESAS ESPELHADAS







APRENDA A TÉCNICA DAS SOBREMESAS ESPELHADAS

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras



COBERTURA

Ingredientes

- 20 gramas de gelatina em pó incolor.
- 270 ml de água.
- 300 gramas de glucose.
- 300 gramas de açúcar.
- 200 gramas de leite condensado.
- 300 gramas de chocolate (ao leite, branco ou amargo).
- Corante alimentício.

Modo De Preparo

- Hidrate a gelatina com 120 ml água e reserve.
- Leve para ferver a glucose, o açúcar e a outra parte de água (150 ml).
- Assim que ferver, desligue o fogo e adicione a gelatina à mistura.
- Adicione o leite condensado e mexa até ficar homogêneo.
- Acrescente o chocolate e o corante alimentício. Usando um mixer, junte tudo para remover as bolhas de ar.
- Coloque o bolo gelado (para melhor aderência) sobre uma grade e despeje a cobertura, para que ela escorra e fique com o acabamento perfeito.

Dica :

- Acrescente o corante na cor que desejar para garantir o efeito “vidro”.
- Para dar o acabamento de brilho, o bolo deve estar gelado, pois, se estiver quente, pode derreter a mistura.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras



COBERTURA

Ingredientes

- 11,5 gramas de gelatina sem sabor em pó.
- 50 ml de água fria.
- 210 gramas de açúcar.
- 110 ml de água.
- 65 ml de creme de leite.
- 65 gramas de cacau em pó.
- 50 gramas de chocolate amargo em pedaços.

Modo De Preparo

- Hidrate a gelatina na água.
- Em uma panela coloque o açúcar, a água, o creme de leite e o cacau em pó e leve para aquecer.
- Quando ferver, tire do fogo e adicione o chocolate misturando para que derreta completamente.Acrescente a gelatina e misture bem.
- Utilize o mixer com cuidado para não formar bolhas.
- Peneire e, se necessário, peneire outra vez.
- Deixe esfriar um pouco coberta com filme plástico encostado na cobertura para que não se crie película.
- Quando a glaçagem estiver na temperatura adequada, aplique no bolo ou torta que já deverá estar bem gelado.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras



COBERTURA

Ingredientes

- 150 gramas de glucose de milho branca.
- 150 gramas de açúcar.
- 75 gramas de água.
- 100 gramas de leite condensado.
- 10 gramas de gelatina em pó sem sabor.
- 60 gramas de água.
- 150 gramas de chocolate branco.
- 5 gramas de corante amarelo lipossolúvel.

Modo De Preparo

- Em uma tigela, coloque o chocolate branco e o leite condensado. Reserve.
- Em uma panela coloque a glucose, o açúcar e a água.
- Leve ao fogo médio até ferver. Retire do fogo.
- Coloque sobre o chocolate branco reservado e misture bem até derreter todo o chocolate.
- Bata com o mixer tomando cuidado para não incorporar bolhas de ar.
- Adicione o corante e bata novamente até obter uma mistura homogênea.
- Peneire e empregue.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras



COBERTURA

Ingredientes

- 14 gramas de gelatina incolor(1 envelope + 1 colher de chá).
- 1/4 xícara de água filtrada (para hidratar a gelatina).
- 1/2 xícara de água.
- 200 gramas de açúcar.
- 200 gramas de leite condensado.
- 200 gramas de glucose de milho.
- 220 gramas de chocolate branco.
- Corante em gel na cor desejada.

Modo De Preparo

- Hidrate a gelatina polvilhando por cima da água e reserve.
- Coloque o açúcar e a água em um panela e leve ao fogo até dissolver bem o açúcar.
- Junto o leite condensado e a glucose e mexa bem com um fouet até ferver.
- Assim que ferver retire do fogo e junte o chocolate, mexendo bem.
- Em seguida junte a gelatina e misture bem até incorporar tudo.
- Adicione o corante em gel na cor desejada.
- Deixe esfriar até atingir 35 graus e despeje sobre o bolo bem gelado.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras



COBERTURA

Ingredientes

- 285 gramas de açúcar granulado.
- 200 gramas de leite condensado.
- 140 gramas de água.
- 4 colheres (chá) de gelatina em pó.
- 70 gramas de água.
- 200 gramas de chocolate branco (alta qualidade para obter melhores resultados, como Valrhona).
- 2 gotas de corante alimentar branco.

Modo De Preparo

- Adicione o açúcar e a primeira quantidade de água a uma panela de tamanho médio e aqueça em fogo médio-baixo, mexendo ocasionalmente.
- Despeje a segunda quantidade de água na gelatina em pó e misture com uma colher. Deixe absorver completamente por 15 minutos.
- Combine chocolate branco e leite condensado em um recipiente grande e resistente ao calor
- Quando a mistura de açúcar e água começar a ferver (não ferver), retire do fogo e adicione a gelatina desabrochada. Mexa até a gelatina se dissolver.
- Despeje o líquido quente sobre as lascas de chocolate e o leite condensado e deixe descansar por 5 minutos para derreter.
- Use um liquidificador ou batedeira de imersão para mexer o esmalte até o chocolate derreter completamente.
- Adicione o corante alimentar em gel e mexa até ficar bem misturado. Passe o esmalte por uma peneira fina para remover qualquer caroço. Deixe o esmalte esfriar.
- Depois que o esmalte esfriar até 90° F / 37° C, despeje-o sobre o bolo congelado que está em cima de um copo, sentado em uma bandeja ou prato com uma borda para capturar os pingos.
- Deixe o esmalte secar por 5 minutos antes de usar uma faca quente para remover os pingos.
- Aproveite o seu bolo imediatamente ou leve à geladeira até servir. Lembre-se de que o esmalte perde o brilho após 24 horas; portanto, se você estiver fazendo isso para um cliente, não deixe de derramar no mesmo dia da entrega.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras



COBERTURA

Ingredientes

Cobertura :

- 1 ¼ xícaras de água (300 ml).
- 1 ½ xícaras de açúcar (300 gramas).
- 1 lata de leite condensado (395 gramas).
- 15 folhas de gelatina.
- Chocolate branco (740 gramas), picado, mais de 30% de manteiga de cacau

Corantes :

- Corante alimentar preto.
- Corante alimentar azul marinho.
- Corante azul claro para alimentos.
- Corante alimentar roxo.
- Corante alimentar rosa.
- Corante alimentar branco.

Modo De Preparo

- Para o esmalte, ferva a água, o açúcar e o leite condensado em uma panela por 1 minuto e retire do fogo.
- Floresça a gelatina em 8 xícaras (2 litros) de água fria por 5 minutos, torça as folhas de gelatina com excesso de água e misture com a mistura de açúcar.
- Despeje a mistura de açúcar sobre o chocolate, deixando descansar por 2-3 minutos para permitir que o chocolate amoleça.
- Usando um liquidificador de imersão, misture cuidadosamente o chocolate e o líquido, certificando-se de não misturar bolhas de ar levantando o liquidificador muito alto.
- Despeje o esmalte através de uma peneira em uma tigela grande para remover o excesso de bolhas.
- Separe o esmalte em 5 tigelas diferentes (uma tigela de tamanho médio e quatro menores).
- Pinte a maior tigela de esmalte com corante preto e azul marinho, mexa a cor com o esmalte até que a cor seja distribuída uniformemente.
- Na próxima tigela, adicione o corante azul marinho e mexa.
- Na próxima tigela, adicione o corante azul mais claro e mexa.
- Na próxima tigela, adicione o corante roxo e mexa.
- Na próxima tigela, adicione o corante rosa e mexa.
- Quando estiver pronto para usar o esmalte, verifique se cada um está em torno de 32-35 ° C (90-96 ° F). Microondas, se necessário. Despeje os esmaltes coloridos de volta na maior tigela de esmalte preto e azul. Agite-os delicadamente com uma colher.
- Coloque o bolo em um suporte sobre uma bandeja para pegar qualquer excesso de esmalte.
- Com cuidado, despeje o esmalte sobre o bolo.
- Mergulhe um pincel no corante branco e jogue-o sobre o bolo para criar estrelas.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras



COBERTURA

Ingredientes

- 1 1/2 xícaras de açúcar granulado (300 gramas).
- 3/4 de xícara de água, temperatura ambiente (178 gramas).
- 2/3 de xícara de leite condensado adoçado (200 gramas).
- 2 xícaras de chocolate branco em miniatura (350 gramas).
- 2 colheres de sopa de gelatina sem sabor (18 gramas), florescida em 1/4 de xícara de água adicional.

Modo De Preparo

- Comece misturando a gelatina em uma tigela com 1/4 de xícara de água. Reserve para deixá-lo florescer enquanto você começa o esmalte.
- Despeje 1 1/2 xícaras de açúcar granulado, 3/4 de xícara de água e 2/3 de xícara de leite condensado em uma tigela à prova de calor.
- Aqueça por 1 minuto em alta potência no microondas.
- Retire a mistura e mexa para incorporar os ingredientes. Despeje a gelatina florescida e mexa até dissolver completamente.
- Derreta as lascas de chocolate branco no microondas, aquecendo-as em intervalos de 30 segundos, mexendo entre cada intervalo. Quando o chocolate branco estiver totalmente derretido, despeje o chocolate na mistura de gelatina quente.
- Bata cuidadosamente a mistura até ficar totalmente combinada.
- Continue mexendo ocasionalmente (para impedir a formação de uma pele), até que o esmalte atinja 90 graus ou esteja apenas ligeiramente quente ao toque.
- Divida o esmalte uniformemente entre quatro tigelas. Cor-los diferentes tons usando corante alimentar de gel. Para criar esse esmalte de espelho da galáxia, pinte-o de azul, roxo, preto e rosa.
- Despeje cada cor de esmalte de volta em uma tigela grande, alternando cores e regando as cores enquanto você as derrama.
- Coloque um bolo gelado de creme de manteiga (no freezer por pelo menos 20 minutos ou na geladeira por 1 hora) sobre um objeto circular menor que a tábua de bolo e defina-o em cima de uma assadeira grande para capturar o esmalte escorrido.
- Comece a derramar o esmalte no centro do bolo, depois trabalhe lentamente para as bordas do bolo em um movimento circular até que o bolo esteja totalmente coberto.
- Deixe o esmalte continuar pingando por cerca de 10 minutos e depois retire o excesso de esmalte da parte inferior da tábua de bolo usando uma pequena espátula de deslocamento.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras



COBERTURA

Ingredientes

- 1 bolo de 8 ou 9 polegadas, recheado e sem geadas.
- 3 envelopes de gelatina em pó em 1 xícara de água, dividida.
- 1½ xícaras de açúcar granulado.
- 200 gramas de leite condensado.
- 340 gramas de chocolate branco picado.
- Corante em gel para alimentos em 3 a 4 cores contrastantes.

Modo De Preparo

- Coloque o bolo fosco no freezer até ficar bem frio e firme, pelo menos 2 horas. Enquanto isso, configure sua estação de envidraçamento colocando uma gradinha sobre uma bandeja de aros. Deixe de lado.
- Polvilhe a gelatina em uma tigela pequena e misture metade da água, ½ xícara. Reserve por 5 a 10 minutos para a gelatina florescer. Enquanto isso, misture o restante ½ xícara de água, açúcar e leite condensado em uma panela. Leve para ferver em fogo médio. Quando a mistura estiver quente, retire do fogo e misture a gelatina desabrochada até derreter.
- Coloque o chocolate branco picado em uma tigela grande e resistente ao calor. Despeje a mistura de leite e gelatina por cima do chocolate. Mexa delicadamente até o chocolate derreter.
- Use um liquidificador de imersão para garantir que a mistura esteja completamente lisa.
- Mantenha o dispositivo submerso no esmalte para evitar bolhas de ar. Coe a mistura de volta na panela usando uma peneira de malha fina para garantir que o esmalte esteja liso e remover as bolhas de ar.
- Divida a mistura em 3 a 4 tigelas. Adicione algumas gotas de corante alimentar diferente em gel a cada uma e mexa delicadamente até obter as cores desejadas. Não é necessário dividir as cores uniformemente - crie uma cor base maior com algumas partes menores de cores de destaque.
- Adicione a cor de base a um copo com bico ou copo medidor grande. Despeje as cores restantes e mexa delicadamente um pouco (mexer demais irá confundir as cores). Permita que o esmalte do espelho esfrie a 35 ° C quando testado com um termômetro de doces - derramar o esmalte na temperatura correta é crucial para o sucesso do bolo. Se o esmalte cair abaixo de 35 ° C, reaqueça delicadamente no microondas, 10 segundos de cada vez, e mexa até a temperatura correta.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras



COBERTURA

Ingredientes

- 350 gramas de chocolate branco.
- 150 gramas de água.
- 300 gramas de açúcar.
- 200 gramas de leite condensado.
- 19 gramas de gelatina em pó
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- Corante alimentar de gel.
- Bolo congelado sem vidro.

Modo De Preparo

- Congelar completamente o bolo durante a noite. Deve ser congelado completamente sólido antes de derramar o esmalte. Tente suavizar a parte superior e as laterais o máximo possível, pois qualquer imperfeição aparecerá através do esmalte.
- Quando o bolo estiver pronto, comece a preparar o esmalte do espelho. Floresça a gelatina em água fria e reserve enquanto aquece os líquidos.
- Enquanto isso, prepare a base de esmalte.
- Desligue o fogo e misture a gelatina florescida na mistura. Passe essa mistura pela peneira para remover os pedaços de gelatina.
- Isso levará cerca de 5 a 10 minutos para todo o chocolate derreter completamente. Use um liquidificador de imersão totalmente submerso no líquido para evitar a introdução de bolhas de ar. Misture até que toda a mistura esteja lisa e homogênea.
- Deixe o esmalte do espelho esfriar até a temperatura desejada, que é de aproximadamente 33 ° C. Mexa periodicamente para impedir a formação de um filme na parte superior.
- Quando o esmalte está entre 32 ° C e 34 ° C, está pronto para ser derramado sobre o bolo.
- Neste ponto, tenha muito cuidado para não introduzir bolhas, pois o esmalte é muito viscoso e elas não se soltarão por conta própria. Você deve colocá-los manualmente ou coar a mistura através de uma peneira.
- Para cúpulas, basta regar um pouco do esmalte sobre cada cúpula
- Para bolos redondos de vidro, despeje o esmalte em um movimento circular a partir do centro e raspe a parte superior com uma espátula plana.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras